

***** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . *******Menu n°1 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage et dessert,
Pain et vaisselle****APERITIF FROID et CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins****10 pièces/personne**

* Toasts assortis: œuf tomate, crevette, œufs de lumps, moules marinées, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage

- * Tartare de saumon mariné, caviar d'aubergine *en mini coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail
- * Navette au mousson de canard, brioche au crabe
- * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille

- * Mini tartelette oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuilletés apéritifs assortis

Plat chaud

- * Jambon à l'os sauce Porto ou Madère
- OU** * Jambonnette de volaille crème et citron **OU** à la crème
- OU** * Salmis de pintade
- OU** * 1/2 coquelet aux queues d'écrevisse **(+1.00 €)**

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de terre, mousse de légumes aux trois couleurs ...

* Fromage blanc à la crème

- OU**
- * Plateau de fromages secs affinés **(+ 2.00 €)**

 - * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
 - OU** Assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne
 - OU** Pièce montée 3 choux/personne
 - OU** Berceau de 3 choux/personne **Supplément nougatine 40 €**

* Pain

* Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53
Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tarifs :

* **21.00 € TTC** = **APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE**
+ **DESSERT + PAIN**

* **24.35 € TTC** = **APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE**
+ **DESSERT + PAIN + VAISSELLE**

** Variante : Avec 12 pièces au cocktail = + 1.50 € TTC

Avec 14 pièces au cocktail = + 3.00 € TTC

⇒ Ces tarifs sont valables pour le repas au complet.

Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

♦ Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

INFO : Pour les pièces en choux « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.70 € par part supplémentaire.

♦ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)

♦ Supplément nougatine pour les pièces en choux = **NOUS CONSULTER**

♦ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53

Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

***** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . *****

Menu n°2 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage, dessert, pain et vaisselle

APERITIF FROID et CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins

10 pièces/personne

- * Toasts assortis: œuf tomates, crevette, œufs de lumps, moules marinées, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage
- * Pain polar au saumon fumé
- * Tartare de saumon mariné, caviar d'aubergine *en mini coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail, brioche au crabe
- * Toast au foie gras sur pain d'épices
- * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille
- * Brochette fraîcheur (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olive)
- * Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuilletés apéritifs assortis
- * Feuillantine assortie (Escargots, écrevisse, forestière)
- * Pruneaux et ananas bacon
- * Beignet de crevette

Plat chaud

- * Gigolette de canard à l'orange et ses zestes confits OU sauce aux cèpes
- OU * Volaille Fermière aux morilles et à la crème
- OU * Filet de loup à la crème et échalotes OU à l'estragon
OU écrevisses et morilles (+1.50 €)
- OU * Pavé de saumon au vin de framboise et poivre rose (+2.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (2) aux choix

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillasson, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de terre, pomme Anna, mousse de légumes aux trois couleurs ...

- * Fromage blanc à la crème
- OU * Plateau de fromages secs affinés (+ 2.00 €)
- * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
OU Assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne
OU Pièce montée 3 choux/personne
OU Berceau de 3 choux/personne **Supplément nougatine 40 €**
- * Pain
- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café



Sarl au capital de 30 000 €
 25, route de Bordeaux
 69670 VAUGNERAY
 Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
 D.S.V n° 69.069.03

www.dominiquetraiteur.com
 contact@dominiquetraiteur.com
 Tel : 04. 78.57.05.53
 Fax : 04. 78.57.14.72

*** Menus de baptême, communion, anniversaire . . . ***

Menu n°3 Cocktail dînatoire + plat chaud fromage et dessert, pain et vaisselle

APERITIF FROID et CHAUD ASSORTIMENT ET CHOIX effectués par nos soins
10 pièces/personne

- * Toasts assortis: œuf tomates, crevette, œufs de lumps, moules marinées, cœur de palmier, rosette, œuf de caille, saumon fumé, pointes d'asperges, fromage
- * Pain polar au saumon fumé
- * Tartare de saumon mariné, caviar d'aubergine *en mini coupelles et verrines*
- * Mini pain bagnat, pâté croûte cocktail, brioche au crabe
- * Toast au foie gras sur pain d'épices
- * Chaud froid de saumon, chaud froid de volaille
- * Brochette fraîcheur (tomate cerise/mozzarella) (tomate cerise/ anchois/olive)
- * Tartelettes assorties : Oignons, épinards, courgettes, pizza, quiche
- * Feuilletés apéritifs assortis
- * Feuillantine assortie (Escargots, écrevisse, forestière)
- * Pruneaux et ananas bacon
- * Beignet de crevette

Plat chaud

- * Suprême de pintadeau aux cèpes
- OU * Magret de canard sauce au poivre vert OU miel citron OU Périgueux
- OU * Caille désossée, farcie, sauce aux cèpes OU aux morilles (+ 1.00 €)
- OU * Mignon de veau à la crème (+ 2.50 €)
- OU * Mignon de veau à la crème et aux morilles (+ 4.00 €)
- OU * Sandre sauce matelote OU sandre rôti à la fondue de poireaux (+ 0.80 €)
- OU * Filet de loup sauce écrevisses et morilles (+ 1.00 €)

AVEC Garniture de légumes de saison (3) aux choix

Gratin bourbonnais, gratin dauphinois, champignons frais persillés, compote argentine, tomate provençale, pomme paillason, fagot de haricots, flan de légumes, ratatouille, courgettes à l'estragon, flan de pommes de

- * Fromage blanc à la crème
- OU Plateau de fromages secs affinés (+ 2.00 €)
- * Gâteau multi parfums (royal chocolat, framboisier, poire ...)
- OU Assortiment de 3,5 minis gâteaux/personne
- OU Pièce montée 3 choux/personne
- OU Berceau de 3 choux/personne **Supplément nougatine 40 €**
- * Pain
- * Vaisselle au complet reprise sale : 2 verres, 1 flûte ou coupe à champagne
- 1 grande assiette, 2 assiettes à dessert, 1 couteau, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 tasse à café



Sarl au capital de 30 000 €
25, route de Bordeaux
69670 VAUGNERAY

www.dominiquetraiteur.com
contact@dominiquetraiteur.com

Tel : 04. 78.57.05.53

Fax : 04. 78.57.14.72

Siret 353 965 874 00020 Naf: 1013B
D.S.V n° 69. 069. 03

Tarifs :

* **26.45 € T.T.C** = **APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN**

* **29.80 € T.T.C** = **APERITIF + PLAT CHAUD + FROMAGE
+ DESSERT + PAIN + VAISSELLE**

** **Variante** : **Avec 12 pièces au cocktail** = + 1.75 € TTC

Avec 14 pièces au cocktail = + 3.45 € TTC

⇒ Ces tarifs sont valables pour le **repas au complet**.
Si vous souhaitez supprimer un élément du menu, merci de nous consulter

Afin de **mieux vous accueillir**,

Nous vous conseillons de nous téléphoner **pour prendre rendez-vous**
avant de passer. *Nous vous remercions de votre compréhension.*

♦ Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer selon le coût des matières premières.

INFO : Pour les pièces en chou « berceau ou pièce montée » un minimum de 20 parts est demandé soit 60 choux. Pour les nombre inférieurs à 20 prévoir un supplément de 3.70 € par part supplémentaire.

♦ Possibilité de faire d'autres formes selon le nombre de choux (berceau, papillon...)

♦ Supplément nougatine pour les pièces en chou = **NOUS CONSULTER**

♦ Pour les gâteaux pas de nombre minimum.